






Рулетики с селедкой и сливочным сыром

Ингредиенты

-  Зелень - разная (укроп, петрушка, кинза, базилик, тархун) пучок
-  Сливочный сыр - 200 г
-  Сельдь - филе 200-300 г
-  Огурец - длинноплодный 2 шт
-  Салатные листья - свежие (оаклиф, латук, романа и т.д.) 70 г



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Зелень мелко порубите и смешайте со сливочным сыром.

2

Сельдь нарежьте поперек ломтиками шириной около 1 см. Огурцы настругайте вдоль пластинками толщиной 2- 3 мм с помощью специальной терки.

3

Выложите на край ломтика огурца 1-2 ч. л. сливочного сыра с зеленью, листик салата и кусочек сельди, заверните рулетиком. Таким образом соберите рулетики из оставшихся ингредиентов. Подавайте с оставшимися листьями салата.



Приятного вам аппетита :)